



## LE MILLÉSIME 2012

Les cinq conditions qui font le grand millésime à Bordeaux n'ont pas été toutes remplies en 2012. Le climat du printemps ne permettait pas de satisfaire aux deux premières. 2012 a partiellement rempli la troisième (la croissance de la vigne a seulement ralenti avant la véraison). La quatrième condition (la maturation lente au cours d'un mois d'août chaud et sec) fut satisfaite en 2012. En revanche, seuls les raisins blancs et les merlots remplirent parfaitement la cinquième et

dernière condition, le beau temps ensoleillé et peu arrosé des vendanges permettant de les récolter à complète maturité oenologique, sans crainte de pourriture.

Beaucoup de cabernets auraient mérité de mûrir plus longtemps pour perdre leur flaveur végétale mais les pluies d'octobre ne le permirent pas. Enfin, l'arrivée tardive de la pourriture noble sur certains terroirs et les pluies de la mi-octobre ont également compliqué les vendanges à sauternes.

© AGENCE FLEURIE JUIN 2013  
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM  
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

# PORTRAITS D'ACTEURS



### ► Denis Dubourdieu

Denis Dubourdieu est à la fois un scientifique et un praticien de la vigne et du vin.

► Contact :

[www.denisdubourdieu.fr](http://www.denisdubourdieu.fr)

# DENIS DUBOURDIEU

“Le style des **vins** produits ou conseillés par Denis Dubourdieu ... privilégie la pureté **aromatique**, la fraîcheur et la complexité des **saveurs**...”

Denis Dubourdieu est à la fois un scientifique et un praticien de la vigne et du vin. Agronome de formation, Professeur d'Œnologie à l'Université de Bordeaux depuis 1987, Directeur de l'Institut des Sciences de la Vigne et du Vin, il a développé ses activités de recherche dans le domaine des levures, des arômes et des colloïdes. Spécialiste des vins blancs, son équipe de recherche travaille aussi sur la connaissance

de l'arôme et de la saveur des vins rouges. Denis Dubourdieu est aussi consultant auprès de plus de 70 domaines réputés en France et à l'étranger. Il exerce cette activité de conseil avec deux associés qui furent ses élèves : Valérie Lavigne, Docteur en Œnologie et Christophe Ollivier, œnologue.

Denis Dubourdieu et son épouse Florence sont issus de vieilles familles de vigneron bordelais, ils gèrent avec leurs fils, Fabrice et Jean-Jacques, un ensemble de domaines de 135 hectares, en Sauternes (Doisy-Daëne, cru classé en 1855 et Cantegril), Graves (Floridène et Haura) et Cadillac-Côtes de Bordeaux (Reynon). Le style des vins produits ou conseillés par Denis Dubourdieu et ses associés privilégie la pureté aromatique, la fraîcheur et la complexité des saveurs et l'aptitude au vieillissement qui témoignent du génie du terroir.

© AGENCE FLEURIE JUIN 2013  
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM  
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

# CHÂTEAU REYNON



“... Château **Reynon** est aujourd'hui **présent** et **renommé** sur les principaux marchés **mondiaux**.”

Le Château Reynon, à Béguey, a été acheté en 1958 par le père de Florence Dubourdieu, Jacques David ; sa fille et son gendre, Denis Dubourdieu, lui ont succédé en 1976. Grâce à leurs efforts, Château Reynon est aujourd'hui présent et renommé sur les principaux marchés mondiaux. Il produit un vin rouge d'appellation Cadillac Côtes de Bordeaux et un Sauvignon Blanc. Le Clos de Reynon est son second vin. Des graves profondes sur sous-sols argileux occupent le sommet d'une colline parfaitement drainée. A mi-pente, les terrains sont argilo-calcaires. Le pied de côte possède des sols plus sableux. Le vignoble rouge est constitué de Merlot (81 %), Cabernet Sauvignon (6 %), Petit Verdot (13 %). Le vignoble blanc comporte du Sauvignon (87 %) et du Sémillon (13 %). La densité de plantation est de 5 500 cep/s ha.

Entretenu par les labours traditionnels, le sol ne reçoit aucun herbicide. Le vignoble est engagé dans un processus d'abandon de l'usage des pesticides de synthèse chimique. L'ensemble des Domaines Denis Dubourdieu est membre de la première Association pour le Management Environnemental des vins de Bordeaux certifiée ISO 14001 depuis 1991.

© AGENCE FLEURIE JUIN 2013  
WWW.AGENCE-FLEURIE.COM  
PHOTO JEAN-BERNARD NADEAU

